



## PLEUROTÉS

La Pleurote a su se faire apprécier : avec ses formes et ses couleurs variées, (du blanc au gris en passant par le rose-bonbon et le jaune-citron), elle s'est imposée sur les marchés !  
De sa culture, elle nous fascine et de sa saveur, elle nous régale,, à travers différentes recettes, apprenez à la connaître !

### GRATIN DE PLEUROTÉS ET D'AUBERGINES

6 personnes (1 heure 30)

Lavez et débitez en rondelles (0,5 cm) 2 grosses aubergines.

Salez et laissez dégorger 20 minutes.

Rincez et séchez les rondelles. Batre 2 oeufs en omelette. Faites chauffer 1 ou 2 cuil. d'huile d'olive dans une poêle.

Trempez les rondelles dans l'oeuf et faites-les dorer dans l'huile. Egouttez-les sur du papier absorbant.

Nettoyez et coupez en lamelles 500 g de pleurotes. Pelez et hachez finement 1 gros oignon et 1 gousse d'ail séparément. Préchauffez le four à 180 °C.

Faites revenir l'oignon dans l'huile, ajoutez-y les pleurotes et l'ail que vous faites cuire à feu vif (salez, poivrez).

Dans un plat à gratin, disposez les aubergines puis recouvrez-les de pleurotes.

Lavez, équeutez et débitez en rondelles 3 tomates charnues. Répartissez-les sur les pleurotes (salez, poivrez) et ajoutez 1 cuil.à café d'origan séché.

Répartissez 100 g d'émental fraîchement râpé, mélangé à 50 g de parmesan, sur le plat.  
Sur le côté, versez 20 cl de bouillon de légumes.

Enfournez pour gratiner 25 minutes.

## PLEUROTÉS SAUTÉES À L'AIL

4 personnes (10 minutes + 5 minutes de cuisson)

Emincez les pieds de 400 g de pleurotes.

Faites-les chauffer 2 minutes dans 90 g de beurre dans une poêle.

Ajoutez 1 gousse d'ail, 2 échalottes et du persil.

Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Faites cuire à nouveau 1 minute.

Ajoutez 4 cuillères à soupe de vin blanc, remuez et servez chaud.